Cacio di bufala



Descrizione

Il **Cacio di Bufala** si presenta come un formaggio a pasta semidura dalla tradizionale forma rotonda con crosta canestrata. È prodotto utilizzando esclusivamente latte intero pastorizzato di bufale allevate lungo i fiumi del Nord Italia (area di Bergamo), ingrediente che ne definisce il profilo distintivo e la dolcezza, che con la stagionatura viene mitigata da note sapide. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Forma cilindrica, crosta asciutta e pulita

Sapore

Aroma delicato e sapore particolarmente gustoso

Abbinamenti

Vini bianchi, birra chiara e scura. Confettura di pomodoro rosso. Pane “ciabatta”

Specifiche tecniche

- **Latte:** bufalino intero pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** bianca leggermente gessata, compatta
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** circa 600 gr
- **Diametro:** diametro cm 14, scalzo cm 5
- **Produttori:** casari della provincia di Bergamo
- **Codice Forma:** 0907553